



Porree - GemÄ¼se

fuer 2 Personen

Zutaten

Kuemmelpulver
Muskatnuss
Petersilie, krause
Pfeffer, weiss
Salz
0.5 Tasse/n Milch
125 ml Bruehe, Fleisch
30 g Mehl
50 g Butterschmalz
800 g Porree

Den geputzten und in Ringe geschnittenen Porree in heiÄ¼em Butterschmalz kurz anbraten, dann mit der BrÄ¼he auffÄ¼llen und bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten gar dÄ¼nsten. Mit Salz, weiÄ¼em Pfeffer, gemahlenem KÄ¼mmel und Muskat wÄ¼rzen, das GemÄ¼se mit kalt in Milch verrÄ¼hrtem Mehl binden, mit Salz abschmecken und aufkochen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.